

藕片漂烫杀青机售后 藕片漂烫杀青机 诸城市森岳机械

产品名称	藕片漂烫杀青机售后 藕片漂烫杀青机 诸城市森岳机械
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

本机采用食品级304不锈钢制作，以水为介质，藕片漂烫杀青机厂家，采用蒸汽加热、电加热与导热油加热等多种方式。由加热段和冷却段两组构成，设备前后和添加清洗机、风干机，形成流水线的形式，提高产品产量。

该机运行平稳，无极变频调速，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。

特点：

- 1、入料、润水、蒸煮、出料、等工序可连续作业，无需间断。具有劳动强度小、功效高、便于操作、省人、省力等优点。
- 2、加热方式采用锅炉蒸汽加热或者电加热，建议使用蒸汽加热，成本低。
- 3、可定制内胆提升设计，便于清除泥沙和杂质。

随着人们对食物质量的要求不断提高，速冻蔬菜越来越得到现代人们的喜爱。

速冻果蔬等在速冻前需要进行漂烫杀青处理，这样做的目的是通过杀青处理钝化果蔬中的酶，从而减缓生物生理反应，防止果蔬的加快腐烂，藕片漂烫杀青机，同时还可杀掉蔬菜表面附着的部分微生物和虫卵。

漂烫杀青机设备是一款低温杀菌设备，主体采用食品级SUS304不锈钢材质，防腐、防锈，藕片漂烫杀青机图片，安全卫生、无污染，符合国家食品安全要求，传送部分采用不锈钢网带或链板可选，输送平稳，速度可调，结构简单，便于维护，温度在99°以内自由调控，温度控制采用自动装置，保证杀菌温度均匀一致，适合不同物料的漂烫杀青，用途广泛。

蔬菜杀青机是对需要杀青的蔬菜如：卷心菜、菠菜、白菜、芹菜、甘蓝、圆葱、藕片、胡萝卜片等进行杀青预处理，该机快速杀青，抑酶护色，藕片漂烫杀青机售后，杀青后及时脱水冷却，保证了蔬菜的杀青质量，是市场上广泛应用的一种蔬菜预处理设备，根据蔬菜的特性，蔬菜的漂烫时间、温度都可以变频调节，自动控制，做到蔬菜的处理更佳。

设备运行平稳、性能可靠、能耗低、使用简单、维护方便，是蔬菜深加工企业的得力帮手。

藕片漂烫杀青机售后-藕片漂烫杀青机-诸城市森岳机械(查看)由诸城市森岳机械有限公司提供。藕片漂烫杀青机售后-藕片漂烫杀青机-诸城市森岳机械(查看)是诸城市森岳机械有限公司(www.zcsenyue.com)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。同时本公司(www.lxlsbj.com)还是从事连续真空包装机，连续拉伸膜真空包装机，全自动连续拉伸真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。